

Start of Howard and Hanna Adler Collection

AR 10079

LEO BAECK INSTITUTE
Center for Jewish History
15 West 16th Street
New York, NY 10011

Phone: (212) 744-6400
Fax: (212) 988-1305
Email: lbaeck@lbi.cjh.org
URL: http://www.lbi.org

Howard & Hanna Adler Collection A 37/2 AR 10079

June 17, 1995

Leo Baeck Institute
129 East 73rd Street
New York, NY 10021

Gentlemen:

So many of our contemporaries are facing the difficult task of sifting through their accumulated papers, including those related to our immigration. We take this opportunity to send you the following items, which are most likely more meaningful to you than to our progeny:

1. A handwritten report in German and French from a Cologne young man planning to go to France. It seems to be a part of his diary. We have no idea who he might have been.

2. A book entitled "Henriette Davidis' Kuechen und Blumen Garten fuer Hausfrauen" , 1883. The name Jettchen Simons also means nothing to us - although there was a family Simons in my hometown, Werne/Lippe. The entire family perished in the Camps. Whether Jettchen was the matriarch? How my parents acquired the book, we don't know.

3. Last but not least - very painful to pass it on: A notebook authored by my cousin, Hans Fromm. He lived in Cologne and attended a Chef's school - in preparation for eventual immigration. He had so much promise - and sadly died in Bergen-Belsen right after the liberation. His younger brother Kurt also perished there. His parents, Sally and Lotte Fromm were murdered in Riga.

With best wishes,

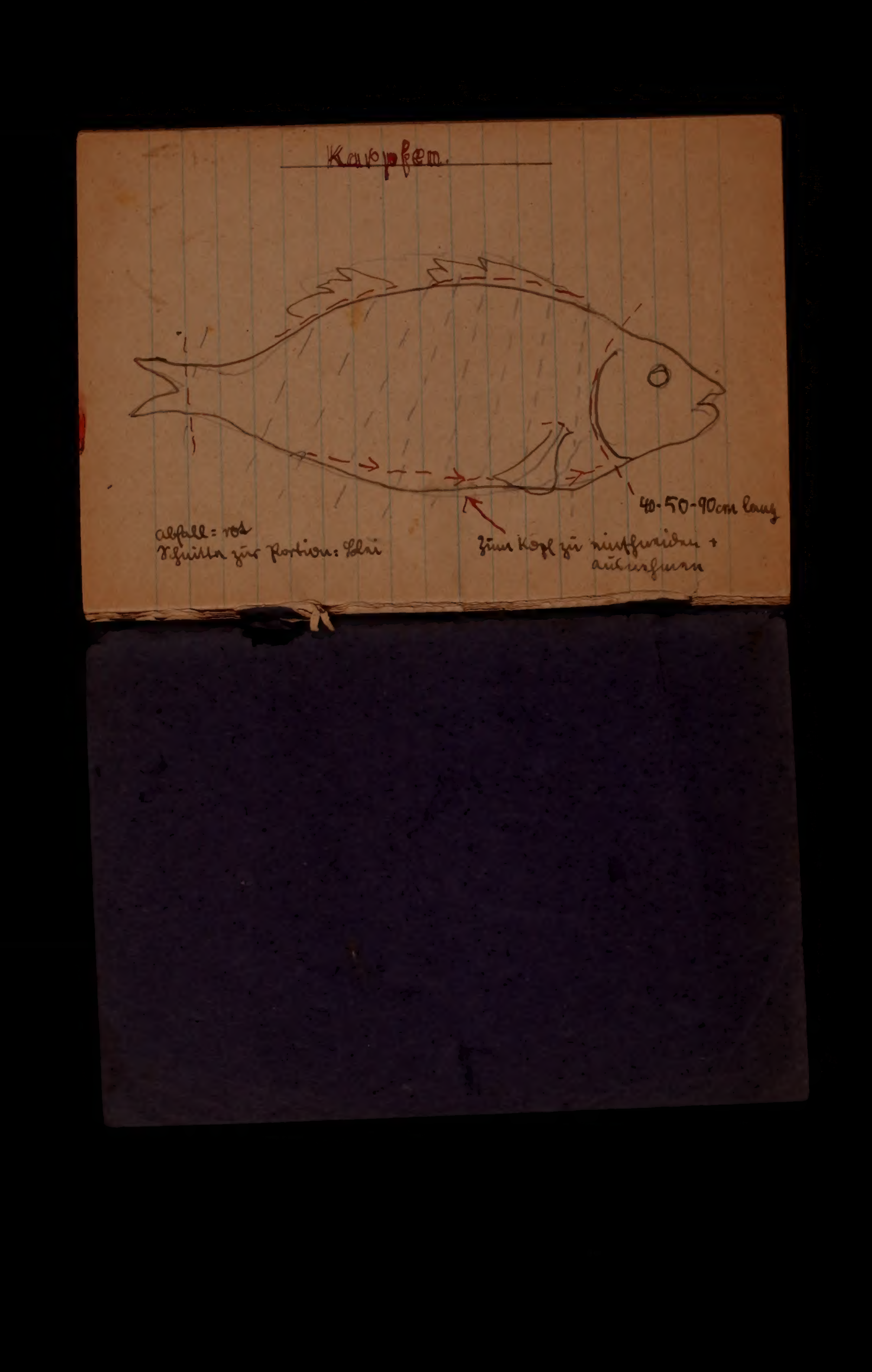
Hanna Adler

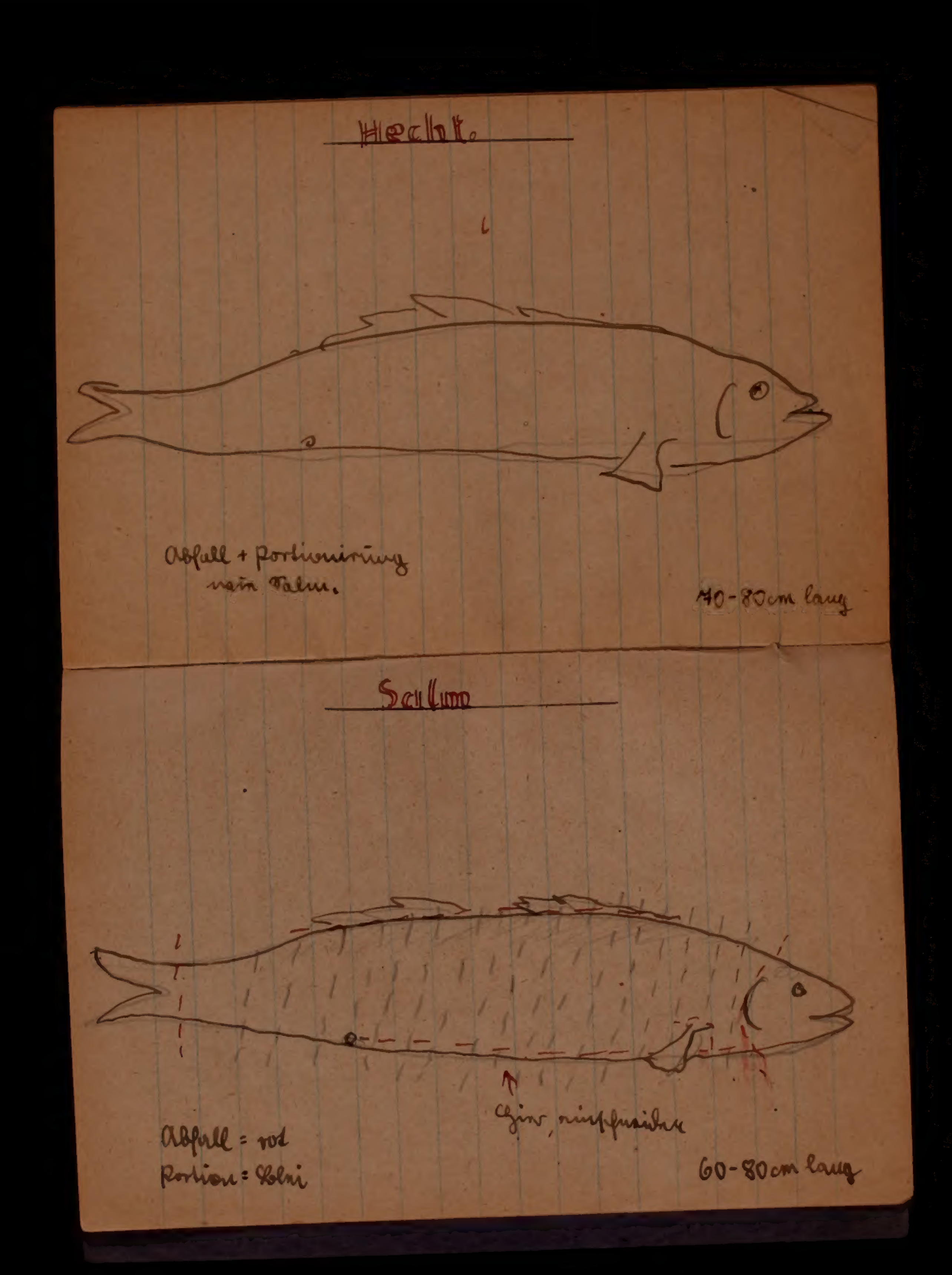
HANNA ADLER

ENCLOSURES



Karpfen.


40-50-90cm lang
abfall = rot
Schnitte zur Portion: blau
Zum Kopf zu einschneiden +
ausnehmen



Hecht.

Abfall + Portionierung wie Salm.

40-80cm lang

Salm

Abfall = rot
Portion = blau

Rhein-Zander.

Ein Kochfisch.

Man hüte sich sehr vor seinen Flossen und Stacheln. Sie werden mit dem Kopf + Schwanz abgeschnitten + der Fisch ausgenommen. In Schellfisch-Wasser gekocht.

1,35 M 1,40 M – 1,50 M

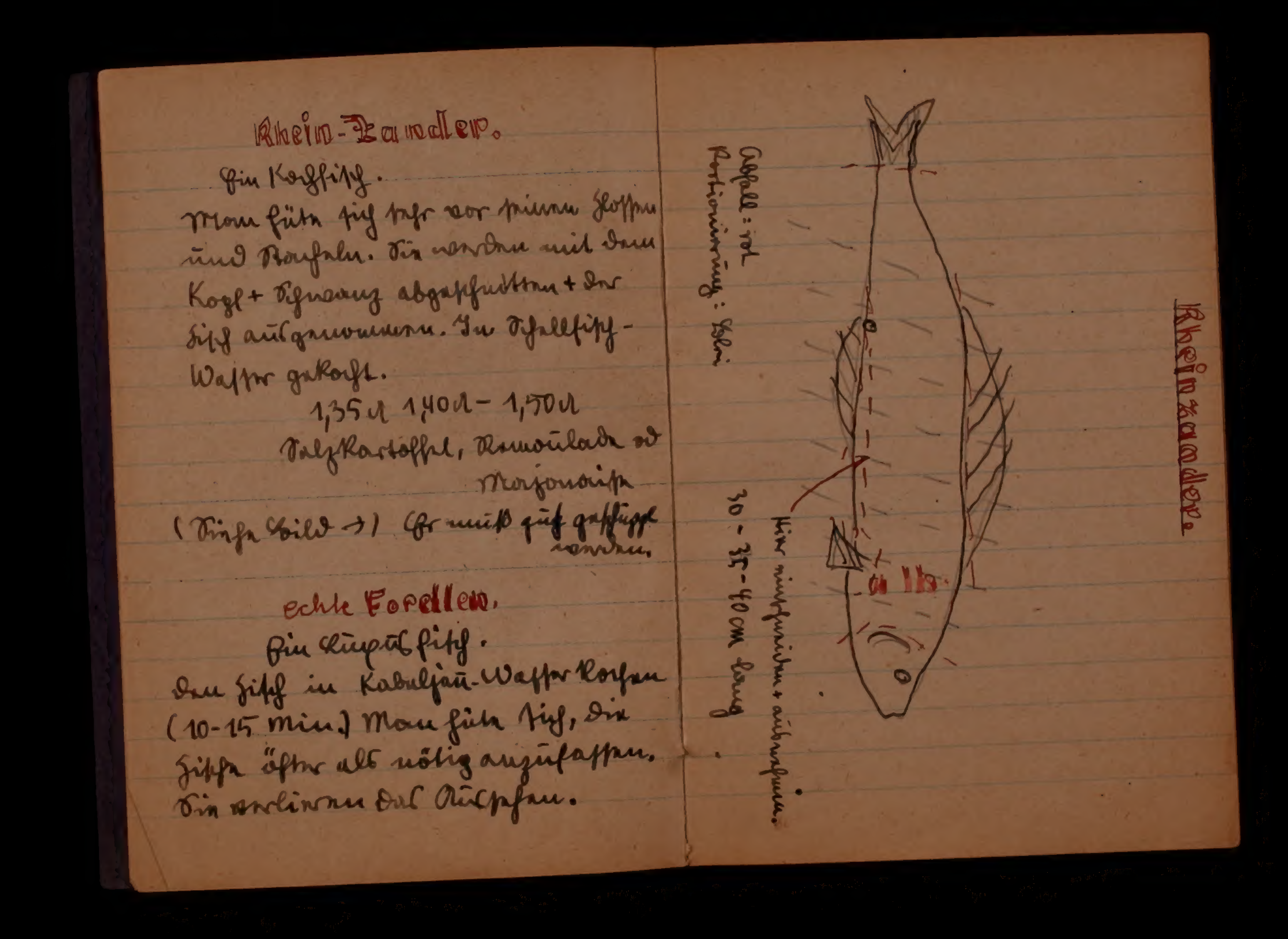
Salzkartoffel, Remoulade od Mayonaise

(Siehe Bild →) Er muß gut geschuppt werden.

echte Forellen.

Ein Luxusfisch.

Den Fisch in Kabeljau-Wasser kochen (10-15 min.) Man hüte sich, die Fische öfter als nötig anzufassen. Sie verlieren das Aussehen.



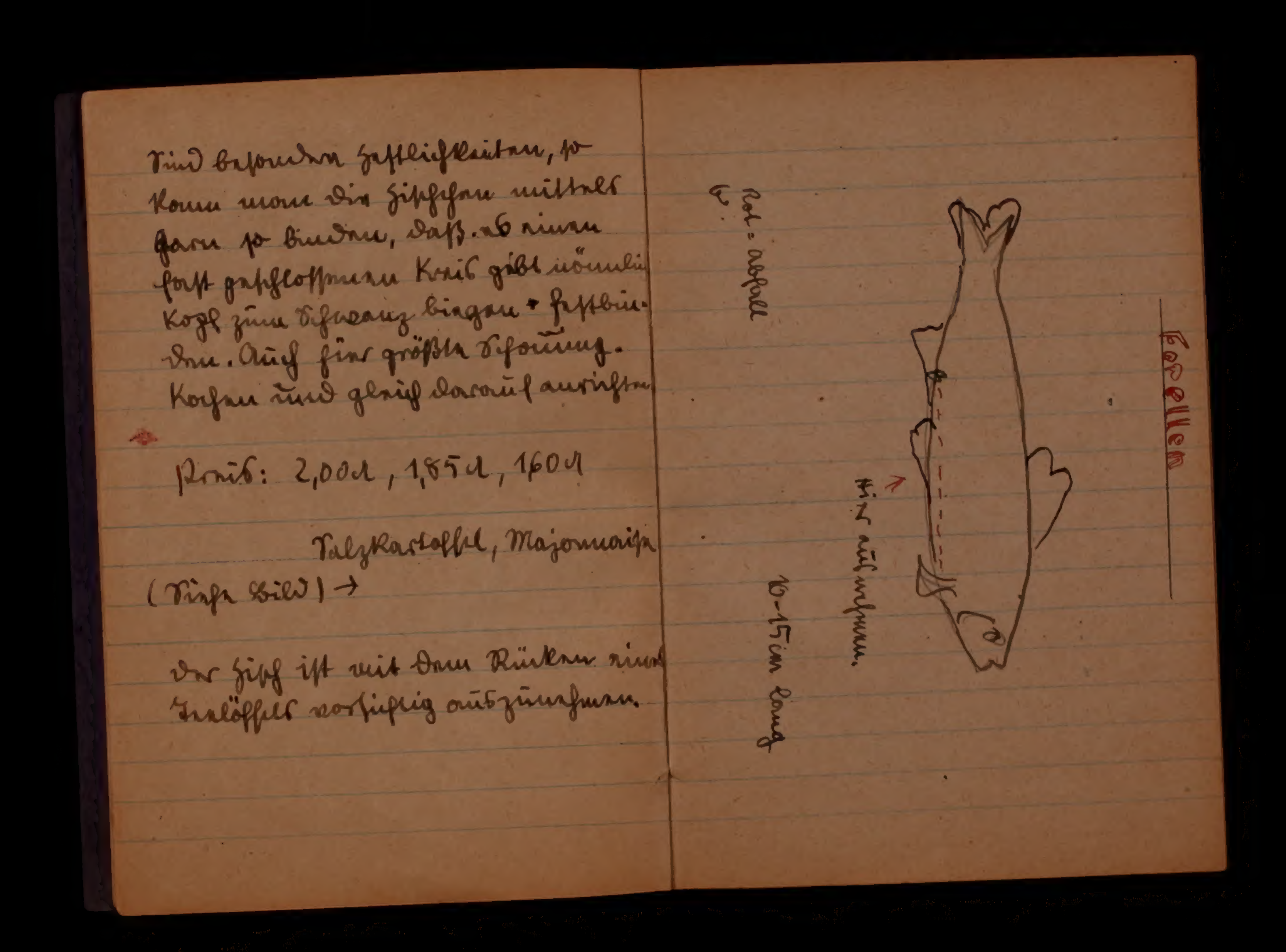
sind besondere Festlichkeiten, so kann man die Fischchen mittels Garn so binden, daß es einen fast geschlossenen Kreis gibt nämlich Kopf zum Schwanz biegen + festbinden. Auch für größte Schonung. Kochen und gleich darauf anrichten.

Preis: 2,00 M, 1,85 M, 1,60 M

Salzkartoffel, Majonnaise

(siehe Bild) →

Der Fisch ist mit dem Rücken eines Teelöffels vorsichtig auszunehmen.



Heilbutt.

Ein einzigartiger Koch- und Backfisch.

Putzen:

Den Fisch von der Mitte des Schwanzes auf den Kopf zu halbieren (siehe Bild.) Kopf ablösen und jede der beiden Teile in gleichmäßige Schnitte zerlegen.

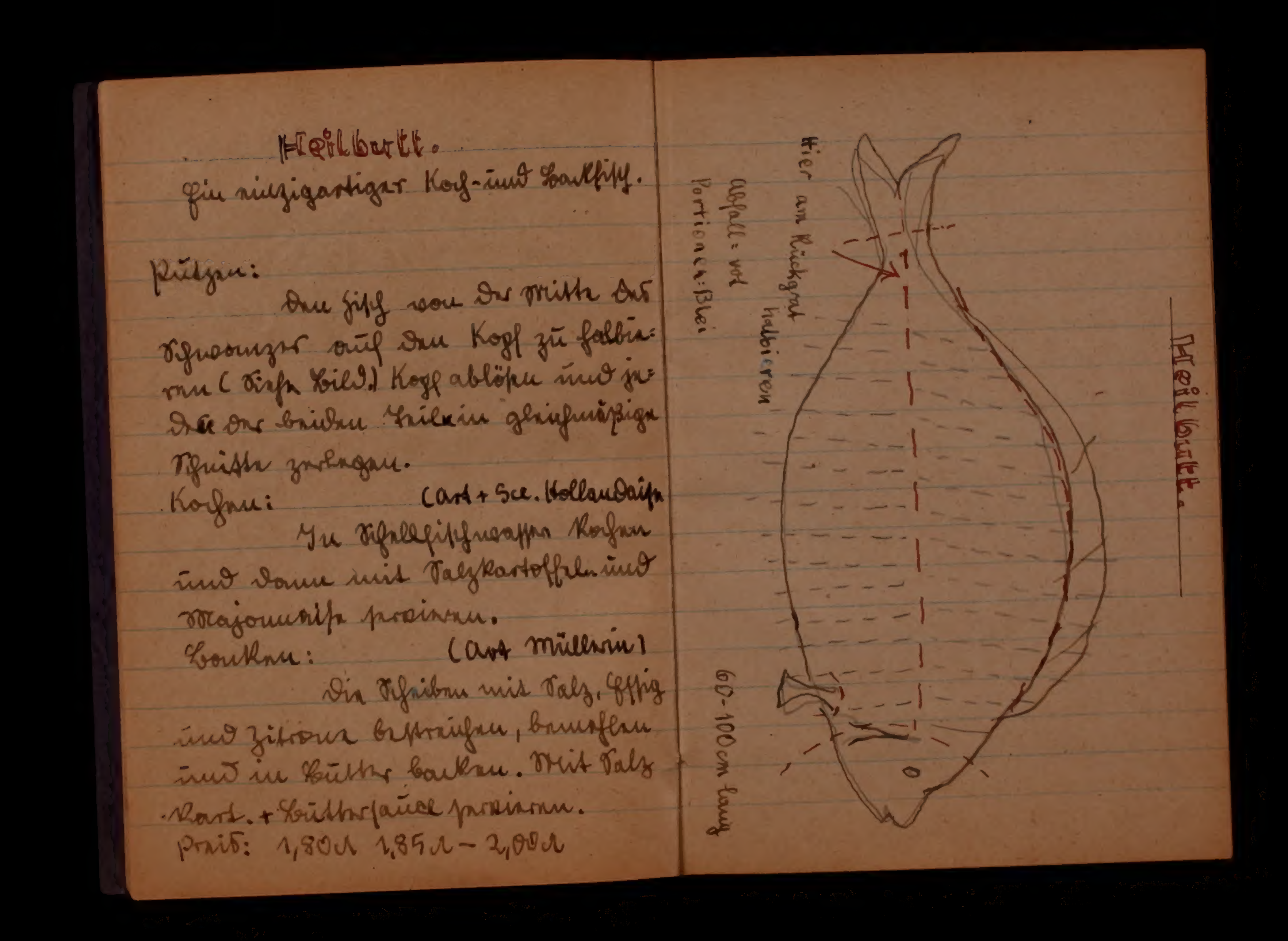
Kochen: (Art + Sce. Hollandaise)

In Schellfischwasser kochen und dann mit Salzkartoffeln und Mayonnaise servieren.

Backen: (Art Müllerin)

Die Scheiben mit Salz, Essig und Zitrone bestreichen, panieren und in Butter backen. Mit Salz Kart. + Buttersauce servieren.

Preis: 1,80 M 1,85 M – 2,00 M



Merlan

(od. Backschellfisch.)

Er ist nicht besonders zu empfehlen. Nur backen. Er wird ausgenommen geliefert, daher nur abschuppen und garnieren. Ganz in der Pfanne backen. Mit Salzkartoffel und Majonnaise bzw. Remoulade servieren.

Preis: 1,20 M 1,30–1,45 M

Er ist die genaue Miniaturausgabe eines Schellfisches od. Kabeljaus.

Flunder

Genau wie Scholle zubereiten.

Steinbutt

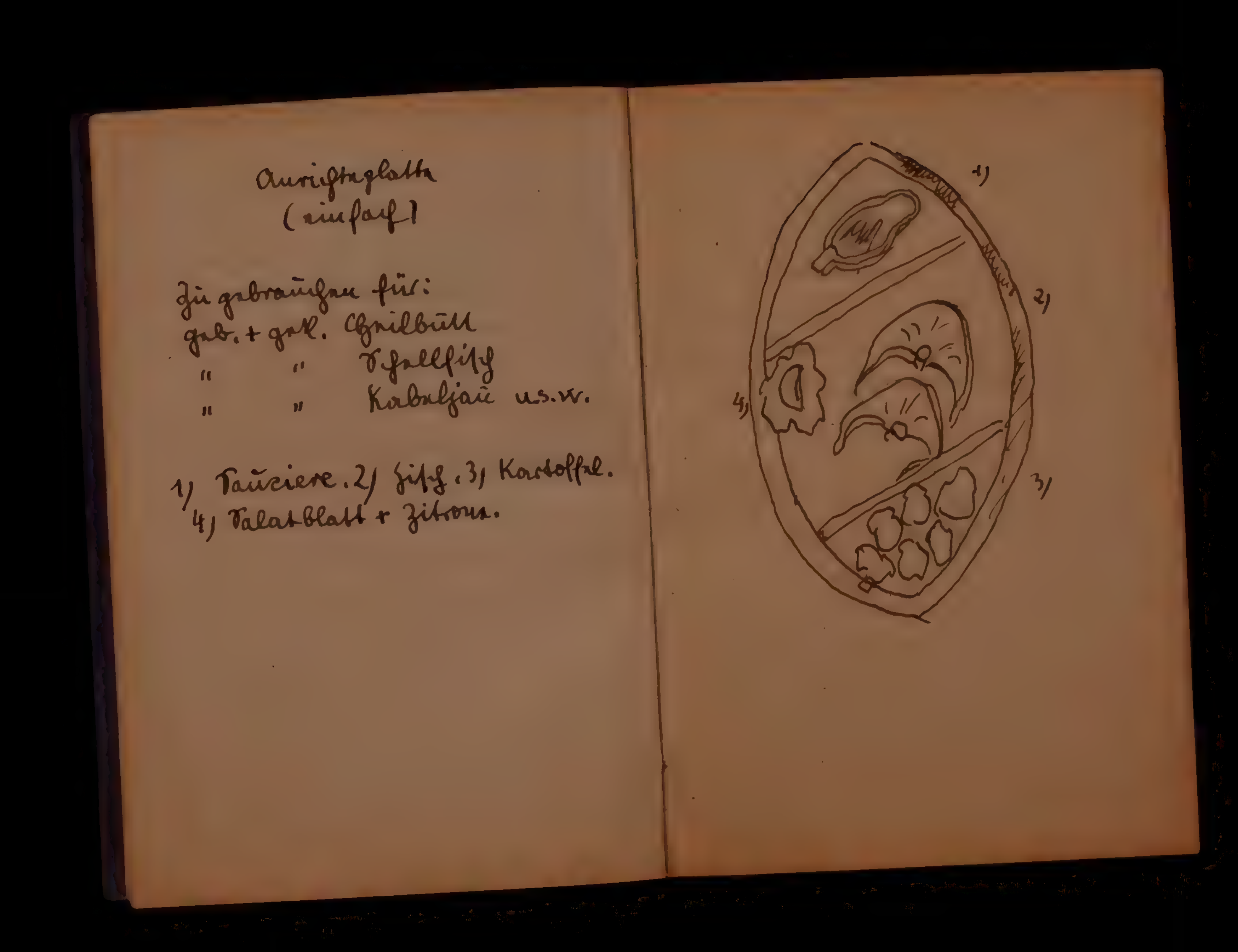
Genau wie Schellfisch zubereiten.

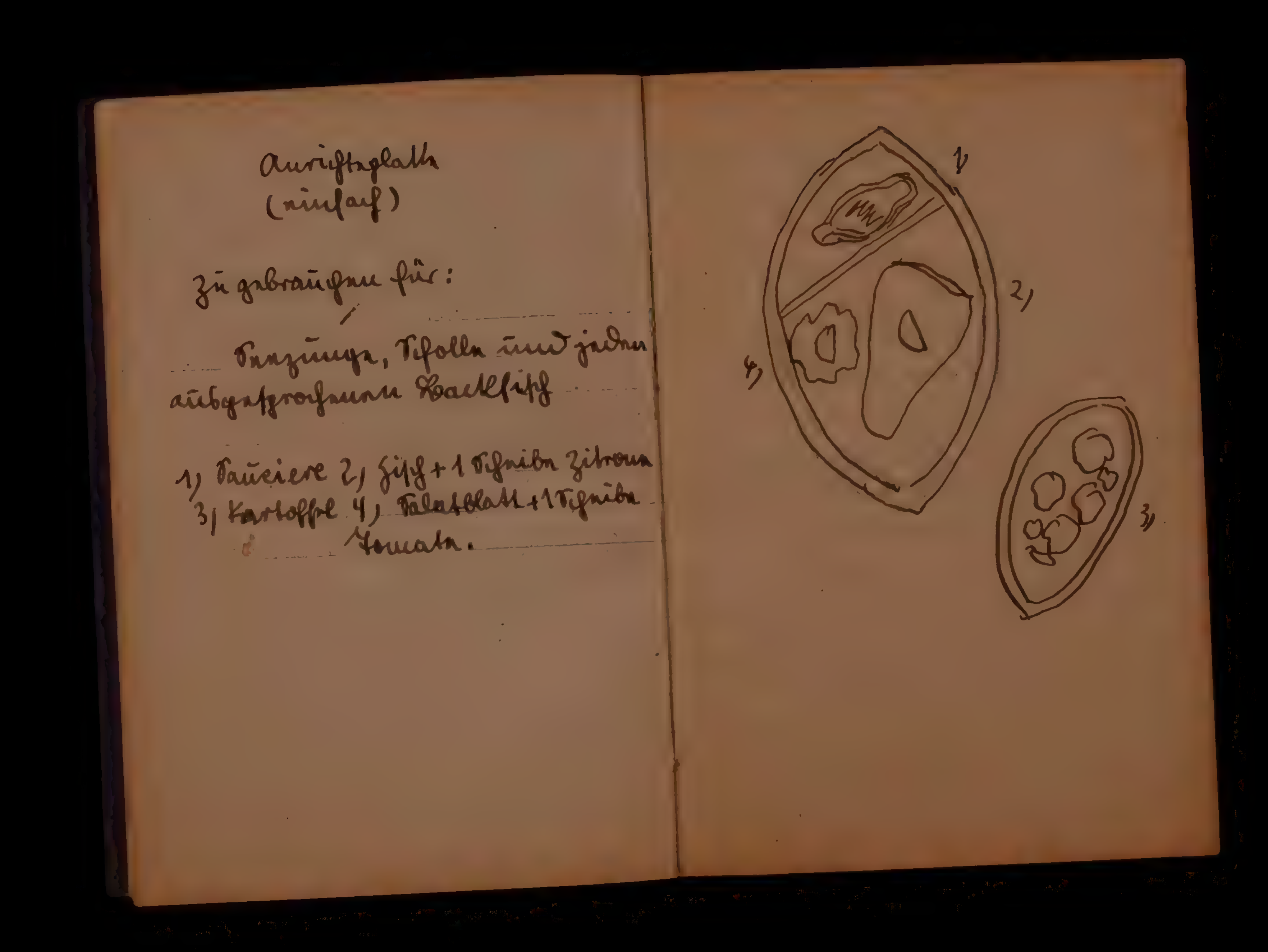
Anregungen zum Garnieren der Platten etc. p.p.

Anrichteplatte
(einfach)

Zu gebrauchen für:
geb. + gek. Steinbutt
" " Schellfisch
" " Kabeljau u.s.w.

1) Sauciere. 2) Fisch. 3) Kartoffel.
4) Salatblatt + Zitrone.





Anrichteplatte
(einfach)

Zu gebrauchen für:

Seezunge, Scholle und jeden ausgesprochenen Backfisch

1) Sauciere 2) Fisch + 1 Scheibe Zitrone
3) Kartoffel 4) Salatblatt + 1 Scheibe Tomate.

Anrichteplatte
(einfach)

Zu gebrauchen für:

Salm, Karpfen und jeden Fisch, der kalt serviert wird.

1) Saucière 2) Papierserviette. 3) Fisch. 4) Kartoffel. 5) Salat + Tomate.

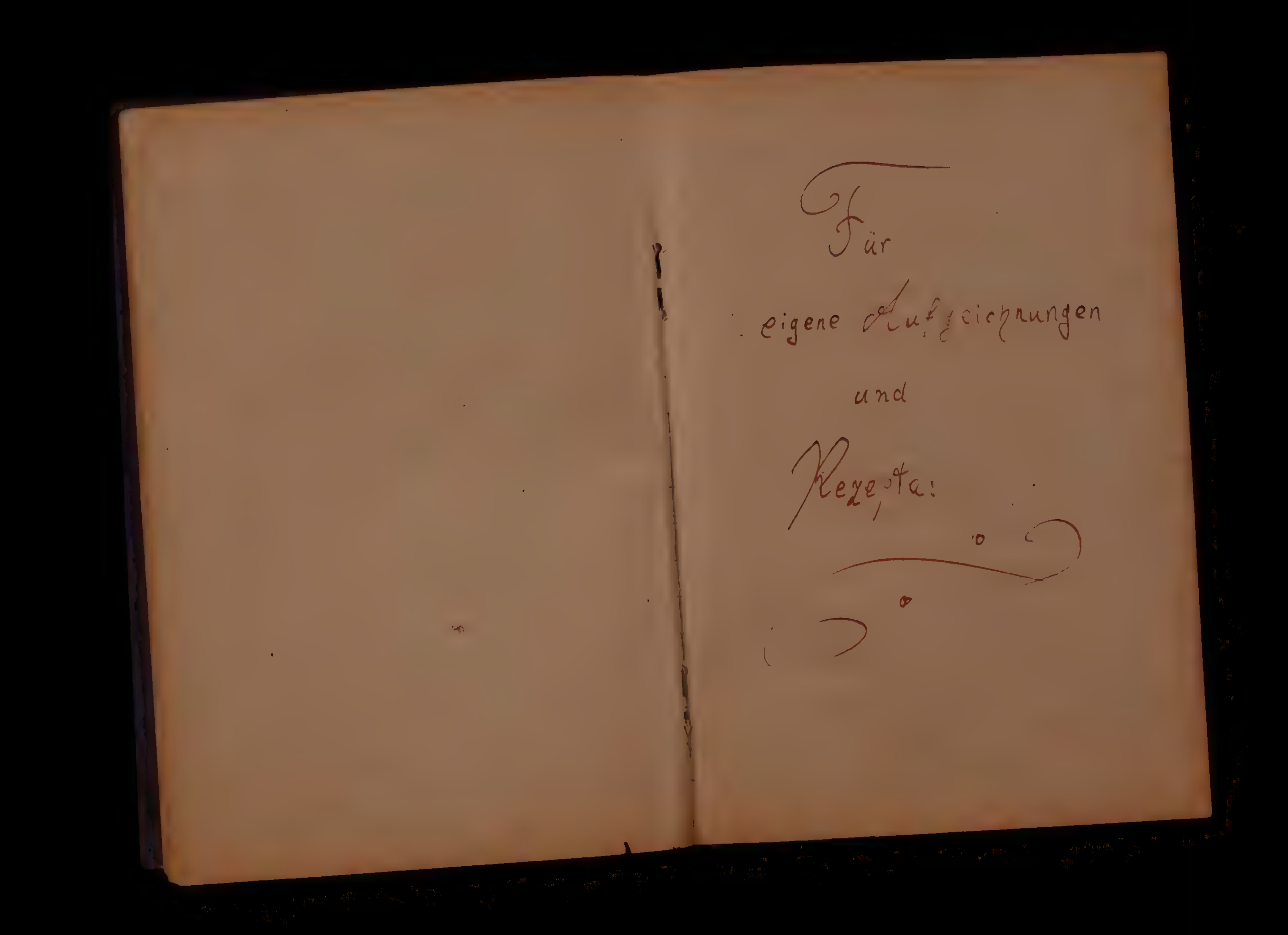


Fischplatte
(für Festlichkeiten)

Für gekochten + gebackenen
Fisch.

1) Zitrone 2) Fisch, 3) Salat + Tomaten
4) Zitrone

1)
2)
3)
4)



Für
eigene Aufzeichnungen
und
Rezepte:


alleiniger Hersteller + Autor
Hans Fromm, Köln

1.

Un voyage à l'étranger. – La carrière de Pierre Lörner. – Préparatifs de départ. – Trois bons conseils. J'ai nom P. L.

Je suis né, le 31 août 1895 à Cologne. Mon grand-père est propriétaire d'une fabrique de meubles, dont mon père est actuellement Directeur. J'ai choisi, moi aussi, la carrière commerciale, afin de pouvoir leur succéder plus tard. Mes études terminées à l'école de commerce de ma ville natale, j'ai passé quelques mois dans notre maison, pour me mettre au courant des affaires; puis mon père a décidé de m'envoyer à Paris, pour y continuer mon apprentissage. Il est depuis longtemps en relations avec le Directeur des Grands Magasins Réunis; il a demandé et obtenu pour moi une place de volontaire. Je pars demain. Ceci est mon journal et, ~~puis~~ puisque je vais en France, je l'écris en français.

Ich habe meinen Tag verbracht, um meine Vorbereitungen zur Abreise zu machen. Meine Mutter hat meine Aussteuer mit der Hilfe meiner Schwester Margarethe in Ordnung gebracht; sie hat einen guten Rat zwischen jedes Hemd gelegt. Hier ist deine Leibwäsche, sagte sie mir. Deine Kleider sind in diesem Koffer; deine Toilettengegenstände in dieser Handtasche. Ich hoffe, daß du alles leicht wiederfinden wirst. Mama, sagte Margarethe lachend, es fehlt noch das notwendigste! Was denn? Die Börse. Das geht mich nichts an, das ist Angelegenheit deines Vaters; suche ihn auf in seinem Arbeitszimmer. Als ich meiner Mutter für die Mühe, welche sie sich gemacht hatte, dankte, hielt sie mich noch einen Augenblick zurück und, mich bei der Hand nehmend, sagte sie mit ihrer ernsten Miene: „Du gehst fort, Peter, du gehst fort nach Paris. Bleibe immer ein guter Bursche!"

J'ai passé ma journée à faire mes préparatifs de départ. Ma mère a rangé mon trousseau avec l'aide de ma sœur Marguerite; elle a placé un bon conseil entre chaque chemise. Voici ton linge," dit-elle. Tes habits sont dans cette malle.XX J'espère que tu retrouveras tout facilement. Maman, dit Marguerite en riant, il manque encore le plus nécessaire! Quoi donc? La bourse. Cela ne me regarde pas, c'est l'affaire de ton père, va le trouver ~~dans~~ à son bureau. Comme je remerciais ma mère de la peine qu'elle avait prise, elle me retint encore un instant et, me prenant la main, elle ~~me dit~~ avec sa mine sérieuse: „Tu t'en vas, Pierre, tu t'en vas à Paris. Reste toujours un bon garçon!"

XX les objets de toilette dans cette valise.

!!!!!!! !!!!!!!!!

— — — — —

— — — — —

Eine Reise ins Ausland. — Die Laufbahn Peter Römers. Vorbereitungen zur Abfahrt. — Drei gute Ratschläge.

Ich heiße P. R. Ich bin am 31. August 1895 zu Köln geboren. Mein Großvater ist Eigentümer einer Möbelfabrik, von der mein Vater gegenwärtig Leiter ist. Ich habe mir auch die kaufmännische Laufbahn gewählt, um ihnen später folgen zu können. Nachdem ich meine Studien auf der Handelsschule meiner Vaterstadt beendigt hatte, habe ich einige Monate in unserem Hause zugebracht, um mich mit den Geschäften bekannt zu machen; dann hat mein Vater beschlossen, mich nach Paris zu schicken, um dort meine Lehre fortzusetzen. Er steht seit langem in Beziehungen mit dem Direktor der Grand. M. R., er hat erbeten und erlangt für mich eine Stelle als Volontaire. Ich reise morgen ab. Dies ist mein Tagebuch und da ich nach Frankreich gehe, schreibe ich es französisch.



End of Howard and Hanna Adler Collection
